PROGETTO COLAZIONE DEI BAMBINI

Muhanga 2016

È ormai da alcuni anni che presso i villaggi di Muhanga e di Bunyatenge è attivo il progetto della “colazione dei bambini”. L’idea nasce dalla necessità di argine la malnutrizione infantile, fenomeno ampiamente diffuso nella zona del Kivu, specialmente dopo i sanguinosi conflitti che negli anni più recenti hanno coinvolto la regione. Malnutrizione spesso resa manifesta dai capelli rossicci e dal gonfiore.

Il progetto nasce e si inserisce principalmente nelle scuole: infatti, molti bambini si addormentavano durante le lezioni, non per stanchezza ma per fame. Per aiutare gli studenti, si decise quindi di introdurre una colazione/merenda ad integrazione dell’unico pasto della giornata, solitamente la cena. Questa colazione oggi viene distribuita a circa 1400 bambini (600 di Muhanga e 800 di Bunyatenge) alle 10, durante la ricreazione a scuola per i bambini più grandi, mentre per i più piccoli, dai 2 ai 5 anni, alle ore 8.30 in una piazzetta accanto alla “cucina”, dove viene preparata da mamme volontarie. La distribuzione avviene tutti i giorni tranne la domenica.

Durante le vacanze scolastiche il buyi si mangia solo nella piazzetta. Infatti, nei mesi estivi si possono osservare i bambini disporsi in due lunghe file, i grandi con in braccio i più piccoli, in attesa con una tazza di latta o di plastica. Spesso il cucchiaio non c’è, e si sopperisce con le dita o con delle foglie.

Questa colazione viene chiamata buyi, in swahili letteralmente pappetta ed è ispirata al MA.SO.SO distribuito dal OMS, che prevede un mix di tre cerali quali mais, sorgo e soia. Tale miscuglio avrebbe alte proprietà nutrizionali e dovrebbe assicurare un buon apporto proteico. A Muhanga tuttavia non si compra il MA.SO.SO già confezionato, se non per in piccole quantità riservate alla maternità. La scelta è stata quella di cercare di abbattere i costi e di sostenere l'agricoltura locale, comprando i cereali direttamene dalla popolazione. La pappetta che gustano i bambini di Muhanga e Bunyatenge è un mix di soli due cerali il mais e la soia (escluso il sorgo che non si coltiva localmente). Entrambi vengono acquistati nelle zone limitrofe, a Mbingi (a circa 40 km) o nella città di Butembo (un giorno di viaggio in jeep). Per il trasporto non c'è sempre l'auto a disposizione e quindi spesso avviene tramite piki piki (moto taxi), il che purtroppo comporta un costo aggiuntivo a quello dei cereali, anche di una certa incidenza, se si pensa che le moto trasportano solo un sacco (che pesa circa 100 kg) alla volta.

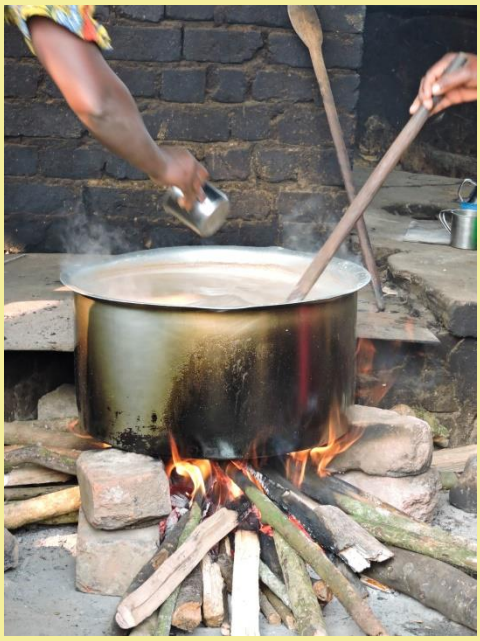
Il magazzino, la soia e i sacchi

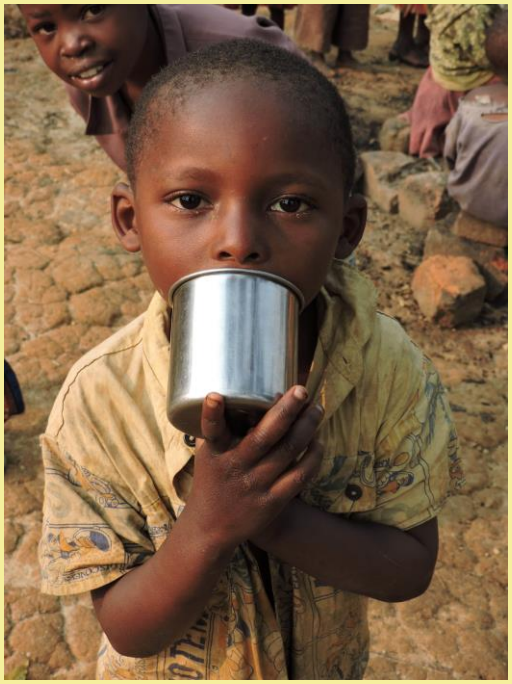
Una volta acquisti i cerali, si passa alla lavorazione per farne farina. Il mais, infatti, per poter essere macinato al mulino viene prima tostato sul fuoco, operazione durante la quale si perde circa un quarto del peso totale. Di questo lavoro si occupano alcune mamme volontarie, le stesse poi che cucinano e distribuiscono la pappetta ai bambini più piccoli.

La tostatura del mais

Una volta pronti, i cerali vengono trasformati in farina, mescolati (50% di farina di mais e 50% di farina di soia), messi in grandi sacchi e conservati nel magazzino di Muhanga. Al bisogno gli incaricati di Bunyatenge vengono a ritirare la loro parte. Segue poi la semplice preparazione del buyi: viene fatta bollire dell'acqua in un grande pentolone a cui lentamente si aggiunge mescolando il mix di farine. Viene poi servito bollente direttamente ai bambini.

Il mulino



Le cuoche

Da quello ho delle potuto osservare durante la mia permanenza, il momento della colazione è diventato fondamentale per il villaggio: da un lato poiché realmente aiuta a migliorare il problema della malnutrizione e dall'altro perché rappresenta un momento di grande gioia, e come sempre in Africa, di condivisione anche delle cose più semplici.